

專項食品調查 —— 肉類中的二氧化硫（第一期）

食物環境衛生署
食物安全中心

2013年6月

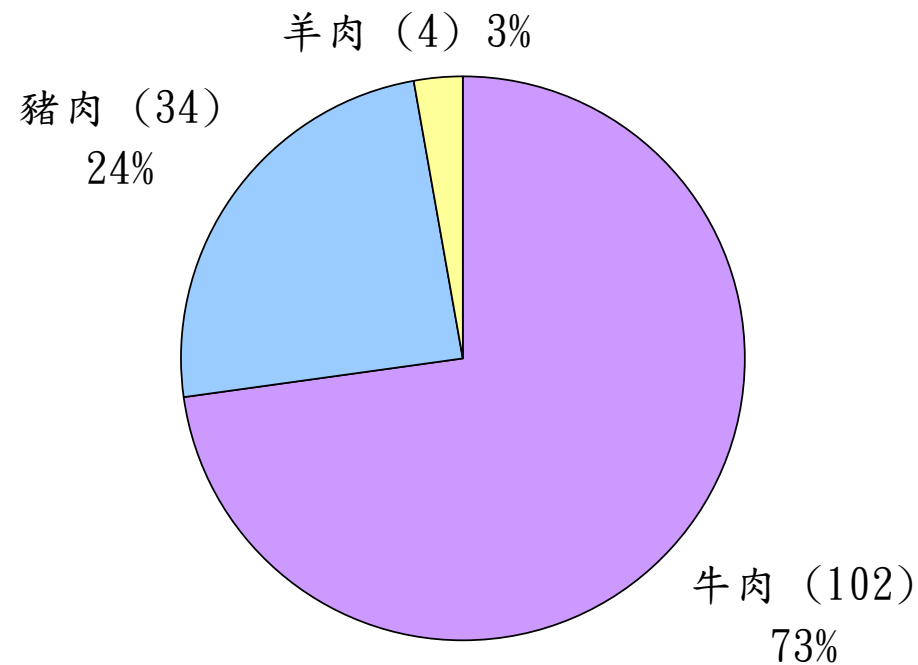


背景

- 二氧化硫是一種防腐劑，經常用於乾果、醃菜和香腸等不同種類食物中。但根據法例，二氧化硫不得用於新鮮、冰鮮或冷藏肉類。
- 由於肉類容易腐壞，有個別商販違法在肉類中添加二氧化硫，使肉類的色澤更鮮明。
- 食物安全中心(中心)近年多次在新鮮肉類樣本中檢出二氧化硫，故今年繼續分三階段進行專項調查，評估有關情況。以下是根據第一期的樣本分析所作的報告。

樣本種類

- 中心於3月至4月期間抽取共140個樣本作二氧化硫測試。
- 本調查的地點包括曾被檢出在肉類添加二氧化硫的肉檔。



整體結果

- 全部樣本合格。



給業界的建議

- 遵從法例規定，不可在新鮮、冰鮮及冷藏肉類使用二氧化硫。
- 根據《食物內防腐劑規例》（第132章附屬法例），售賣含有二氧化硫的新鮮、冷凍或冷藏肉類即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。食物環境衛生署（食環署）會按違例記分機制對有關持牌人暫時吊銷或取消其牌照。
- 違例者如屬公眾街市檔戶，食環署亦可終止該攤檔租約。

給消費者的建議

- 二氧化硫是一種低毒性的食物防腐劑，可溶於水中，清洗和烹煮可除去食物中大部分的二氧化硫。
- 在一般食用情況下，不會對人體健康造成不良影響。對二氧化硫有過敏反應的人，則可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。
- 向可靠的街市檔或新鮮糧食店購買肉類。
- 切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物防腐劑。